

Stainless Steel Buffet Server with Warming Tray & Oven Safe Pan

Bandejas Bufé de Acero Inoxidable
Con Charola y Plancha Eléctrica



MODEL EWM-9933

Instruction Manual

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

- Read all instructions before using.
- Do not touch the hot surfaces. Use handles and knobs.
- Do not overfill Serving Trays.
- To protect against electrical shock and affecting the function, do not immerse the body, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not operate the appliance without food contents, or else the container body may change shape from the heat.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not attempt to move or transport this appliance while it is in operation and plugged into the electrical outlet.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn all control knobs to “OFF”, then remove plug from wall outlet.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
- Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic and / or similar non-food materials.
- Some countertop and table surfaces, such as Corian®, wood and / or laminates, are not designed to withstand prolonged heat generated by certain appliances. It is recommended by countertop manufacturers and Maxi-Matic that a hot pad or trivet be placed under your Elite buffet server to prevent possible damage to the surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD PURPOSE

NOTE: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.

POLARIZED PLUG

If this appliance is equipped with a *polarized plug* (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

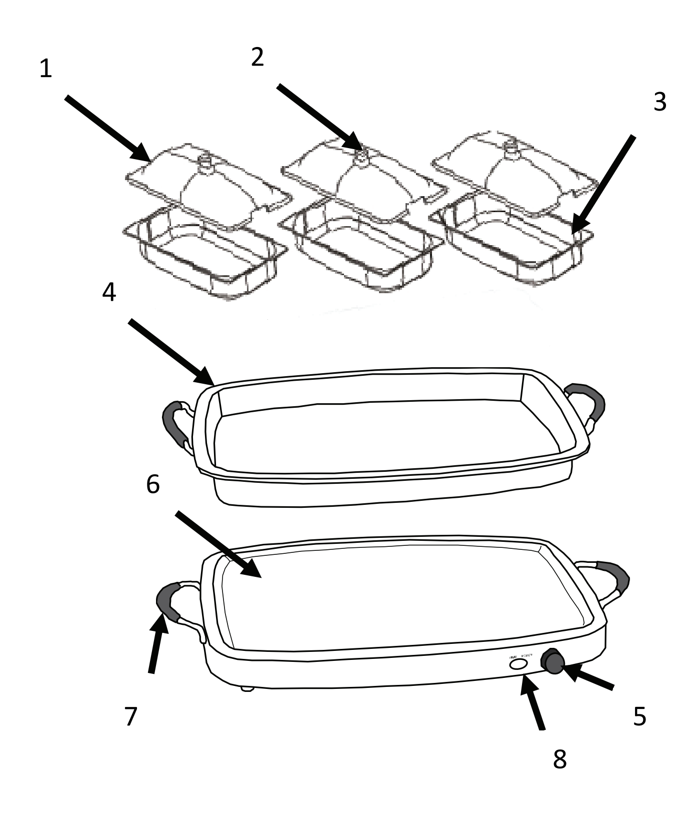
BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging materials and make sure that all of the parts are in good condition.
2. Clean and thoroughly dry all parts before using for the first time. (See "HOW TO CLEAN" section for instructions.)

NOTE: The initial 15 minutes of use may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless and comes from the burning of the protective substance applied to the heating elements during manufacturing. It will disappear with subsequent use of the product.

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE WARMING TRAY OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

PARTS IDENTIFICATION



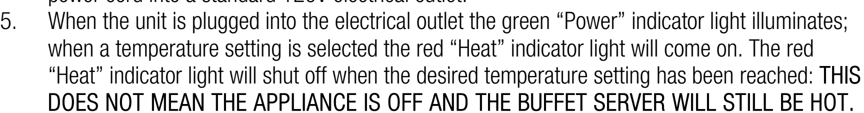
1. Clear Dome Lids with Slots (3)
2. Lid Knobs (3)
3. 2.5 Qt Stainless Steel Serving Trays (3)
4. Stainless Steel 8qt. Oven-Safe Baking Pan (1)
5. Temperature Control
6. Stainless Steel Warming Tray
7. Handles with Silicone Grips
8. Heat/Power Indicator Light

*BAKING PAN IS OVEN SAFE UP TO 350°F.

HOW TO USE

NOTE: THIS APPLIANCE IS NOT DESIGNED TO DEFROST OR COOK FOOD. THE LOW, MEDIUM, AND HIGH SETTINGS ARE FOR USE WITH THE LARGE PAN AND/OR BUFFET TRAYS.

CAUTION: DO NOT LEAVE FOOD IN THE BUFFET SERVER FOR MORE THAN 4 HOURS!



1. Assemble the buffet server by placing all of the serving trays into the baking pan, and then placing the baking pan on top of the warming tray.
2. Place your buffet server atop a flat, stable, heat resistant surface.
3. Place your pre-cooked food items into each serving tray as desired.
4. With the temperature control set to the "OFF" position, plug the power cord into a standard 120V electrical outlet.
5. When the unit is plugged into the electrical outlet the green "Power" indicator light illuminates; when a temperature setting is selected the red "Heat" indicator light will come on. The red "Heat" indicator light will shut off when the desired temperature setting has been reached: THIS DOES NOT MEAN THE APPLIANCE IS OFF AND THE BUFFET SERVER WILL STILL BE HOT.
   NOTE: The "HEAT" indicator light will turn on and off as the temperature selected is being maintained. The "Power" indicator light will stay on until the unit is unplugged from the electrical outlet.
6. Place the Clear Dome Lids over your food when serving; these come with slots so you can leave utensils for serving in the trays without having to leave food uncovered.
7. Adjust the temperature setting knob to the desired temperature. Temperature can also be adjusted when necessary.
8. Once you are done using the Buffet Server, turn the temperature setting to the "OFF" position.
9. Unplug the power cord from the electrical outlet.
10. Remove any remaining food from the buffet containers.
11. Let the appliance completely cool down completely then disassemble, clean and thoroughly dry all parts before storing or assembling again for use.

USING THE WARMING TRAY

CAUTION: DO NOT USE THE WARMING TRAY TO COOK OR DEFROST FOOD. DO NOT PLACE THE CLEAR DOME LIDS DIRECTLY ONTO THE WARMING TRAY WHEN IT IS IN OPERATION. TO PREVENT INJURY TO PERSONS, ONLY USE THE 'WARMING TRAY" TEMPERATURE SETTING WHEN PLACING FOOD DIRECTLY ONTO THE WARMING TRAY.

1. Remove the Baking Pan along with the 3 serving trays and lids.
2. Clean and thoroughly dry the surface of the warming tray before operating. (See "HOW TO CLEAN" section for instructions)
3. Place pre-cooked food items on the warming tray to keep warm.
   CAUTION: Use extreme caution when serving items on the warming tray as the surface of the warming tray will be very hot.
4. Ensure that the temperature setting is in the "OFF" position and plug the appliance into a standard 120V electrical outlet.
5. Set the temperature control to "Warming Tray".
6. DO NOT LEAVE FOOD ON THE WARMING TRAY FOR MORE THAN 2-3 HOURS.
7. Once you are done using the Warming Tray, turn the temperature setting to the "OFF" position and unplug the power cord from the outlet.
8. Remove any remaining food items from the Warming Tray.
9. Let the tray cool down thoroughly. Then, clean and thoroughly dry before storing or using again.

HOW TO USE (CONT.)

CAUTION: DO NOT LEAVE FOOD IN THE BUFFET SERVER FOR MORE THAN 4 HOURS!

USING THE BAKING PAN WITH THE WARMING TRAY

NOTE: The baking pan is oven safe so you can take your dishes directly from the oven to the Warming Tray. TO PREVENT PERSONAL INJURY, ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN REMOVING THE BAKING PAN FROM THE OVEN, AS HANDLES WILL BE HOT.

CAUTION: THE SILICONE GRIPS ON THE HANDLES ARE OVEN SAFE UP TO 350°F.

1. Make sure the baking pan and the warming tray are clean and thoroughly dry. Place the baking pan on top of the warming tray. (See "HOW TO CLEAN" section for instructions)
2. Add your pre-cooked food items to the baking pan.
3. With the temperature setting in the "OFF" position, plug the appliance into a standard 120V electrical outlet.
4. Set the temperature control knob to the desired temperature.
5. Once you are done using the buffet server, turn the temperature setting to the "OFF" position and unplug from the outlet.
6. Remove any remaining food from the baking pan.
7. Let the warming tray and baking pan cool down thoroughly. Then, clean and thoroughly dry them before storing or using.

SETTINGS TEMPERATURE GUIDE

NOTE: The Temperature ranges below are measured with the large pan and/or buffet trays on the warming tray. THE SURFACE TEMPERATURE OF THE WARMING TRAY WILL BE MUCH HOTTER THAN THETEMPERATURE RANGES LISTED IN THE TABLE BELOW BECAUSE IT IS TRANSFERRING HEAT TOWARDS THE LARGE PANS AND/OR BUFFET TRAYS.

SETTING	TEMPERATURE	RECOMMENDATION
WARMING TRAY	150°F	This setting is used when placing foods directly on the warming tray only.
LOW	160°F	Minimum setting when the large pan is used on the warming tray.
MEDIUM	170°F	Minimum setting when the large pan and buffet trays are used on the warming tray.
HIGH	180°F	This setting will be used to keep foods at a higher temperature when using the large pan and / or buffet trays.

HELPFUL TIPS

- It is important to maintain all warm or hot foods at a minimum of 140ºF over an extended period of time to prevent any food borne illness.
- Use a food thermometer to regularly monitor the temperature of the food and adjust it when necessary to maintain them at a minimum of 140ºF.
- All foods have different consistencies so depending on what you are serving you may have to adjust the temperature on the buffet server lower or higher to maintain them at a minimum temperature of 140ºF.
- Temperatures may fluctuate as the food is being served and the contents of the large pan and / or buffet trays are emptied.
- You may adjust the temperature accordingly to avoid over or under heating the prepared food.
- All foods have different consistencies and may require a lower or higher setting to keep the food warm. For example, a higher temperature setting will be required to keep mashed potatoes warm and a lower temperature to keep gravy warm.
- This unit is designed to reach a minimum temperature at each setting. (See "SETTINGS TEMPERATURE GUIDE" for more information.)
- ONLY THE BAKING PAN IS OVEN SAFE AND UP TO 350°F.
- You can also use water inside of the large pan when using the buffet trays to distribute the heat more evenly without creating hot spots in the buffet trays. This is especially effective when serving sauces or creamy dishes.
- THE SILICONE GRIPS ON THE HANDLES ARE OVEN SAFE ONLY UP TO 350°F.
- Always operate the appliance over a flat, stable, heat-resistant surface.
- Extended use of the buffet server over long periods of time at high temperatures may cause discoloration of the buffet trays and scorching may occur on the warming tray.

HOW TO CLEAN

- NEVER IMMERSE THE WARMING TRAY OR THE ELECTRICAL CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!
- DO NOT USE ANY ABRASIVE SOAPS, DETERGENTS, OR CLEANING MATERIALS TO CLEAN THIS APPLIANCE
- ALWAYS MAKE SURE THE APPLIANCE IS OFF, UNPLUGGED FROM THE ELECTRICAL OUTLET, AND COMPLETELY COOL BEFORE CLEANING.

  - Make sure the unit is OFF, unplugged from the outlet and completely cool before cleaning.
  - Wash the clear dome lids, serving trays, and baking pan with warm soapy water.
  - Only the serving trays and baking tray are dishwasher safe.
  - Clean the warming tray with a damp, soapy cloth or sponge.
  - DRY ALL PARTS THOROUGHLY BEFORE STORING OR USING AGAIN.

LIMITED WARRANTY* ONE (1) YEAR
WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

1. Your small kitchen appliance is built with precision, inspected and tested before leaving our factory.

2. It is warranted, to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.

3. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are past the store's allowed return policy period, please see the enclosed Warranty.

4. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.

5. During the one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a new or reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to our Service Center. (See the “Returns” section below).

6. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.

7. **This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 contiguous states plus the District of Columbia and does NOT cover:**
- Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
- Damages caused in shipping.
- Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Defects other than manufacturing defects.
- Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
- Damages of parts that are not electrical; for example: cracked or broken plastic or glass.
- Damage from service or repair by unauthorized personnel.
- Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
- Consumer’s remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.

*One Year Limited Warranty valid only in the **50 contiguous states plus the District of Columbia**, **excluding** Puerto Rico and the Virgin Islands.
This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty.
For international warranty, please contact the local distributor.
**Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

MAXI-MATIC, USA
18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748
Customer Service Dept: (626) 912-9877 Ext: 120/107 MON-FRI 8am-5pm PST
Website: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:
A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (contact information shown below) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.

B. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic USA:

1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
   a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,
   b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
   c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed,) and
   d) Any parts or accessories related to the problem.
3. Maxi-Matic USA recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes. We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment. For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.
4. **All return shipping charges must be prepaid by you.**
5. Mark the outside of your package:
   MAXI-MATIC USA
   18401 E. ARENTH AVE.
   CITY OF INDUSTRY, CA 91748
6. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.
7. **Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Precauciones básicas de seguridad siempre deberán de seguir cuando se utilicen aparatos eléctricos, incluyendo los siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar su aparato.
2. No toque las superficies calientes. Use las perillas y agarraderas.
3. No sobrellene las charolas para servir.
4. Para protegerse de una descarga eléctrica, o para evitar el mal funcionamiento del producto, nunca sumerja el aparato ni el cordón eléctrico en agua o ningún otro líquido.
5. Muy cercana supervisión es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
6. No opere el aparato sin comida porque el calor podría desfigurar las partes de este.
7. Nunca use ningún aparato con el enchufe dañado. Si el cordón de alimentación es dañado este debe ser reemplazado por el fabricante, personal capacitado o su agente de servicio, para evitar riesgos.
8. No encienda la unidad hasta que todos las partes estén en su lugar.
9. Apague el aparato y desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe completamente antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, puede resultar en serios daños personales o a al aparato.
11. No lo use a la intemperie o en lugares muy húmedos.
12. No deje que el cordón eléctrico cuelgue de la orilla de la meza o toque superficies calientes.
13. No intente de mover o transportar el aparato cuando este en operación y enchufado al tomacorriente.
14. No limpie ninguna parte de este aparato usando estropajos de metal. Partículas de este se pueden quedar en el aparato, tocando partes eléctricas y esto produce un riesgo de descarga eléctrica.
15. Fuego podría ocurrir, si el aparato es cubierto o toca material inflamable como cortinas alfombras y paredes cuando esté en uso.
16. No use el aparato para otra cosa sino para lo que fue diseñado.
17. Apague el aparato antes de desconectarlo del tomacorriente.
18. No ponga dentro o en la superficie exterior del aparato los siguientes materiales, papel, papel de aluminio, comidas grandes, cartón, plásticos o algún otro material parecido.
19. Algunos superficies de mesas y mostradores hechos o recubiertos de laminados de CORIAN, MADERA FINA O FORMICA no están diseñados para soportar calores prolongados generados por ciertos aparatos eléctricos de cocina. SE RECOMIENDA COLOCAR MANOPLAS DE COCINA O MANTELES RESISTENTES AL CALOR BAJO SU APARATO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO UNICAMENTE.

USO DE UN CORDÓN CORTO

1) Para reducir el riesgo de daños personales, como un tropezón o enredarse con el cordón eléctrico, un cordón eléctrico corto es suministrado con la unidad.
2) Una extensión eléctrica más larga podrá ser utilizada, siempre y cuando tome extremas precauciones durante su uso.
3) Si una extensión eléctrica más larga va a ser utilizada, tenga muy en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Las especificaciones eléctricas especialmente el (amperaje) del cordón eléctrico a utilizar deberá de ser igual o de más amperaje que el especificado en el aparato a utilizar.
- La extensión eléctrica deberá de ser colocada de una manera que no cuelgue de la mesa, donde una mascota, los niños o cualquier otra persona lo pueda jalar o tropezar sobre ella, accidentalmente.

ENCHÚFE POLARIZADO

Si este aparato es suministrado con un cordón eléctrico de enchufe polarizado (un lado del enchufe es más ancho que el otro) favor de seguir las siguientes recomendaciones.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el receptáculo eléctrico de una sola manera. Si el enchufe eléctrico no entra completamente, de un giro al mismo y trate de nuevo; si no entra de ninguna manera, póngase en contacto con un electricista para solucionar el problema.

NO TRATE DE MODIFICAR EL ENCHÚFE DE NINGUNA MANERA.

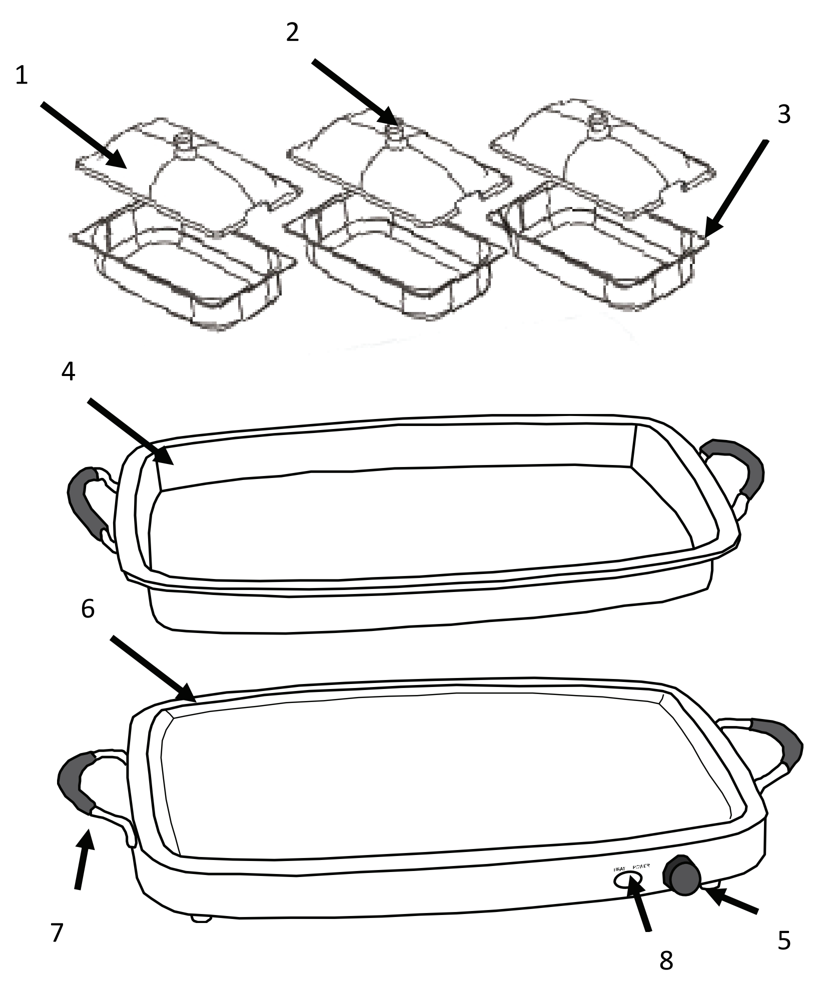
ANTES DEL PRIMER USO

1. Remueva todo material de empaque y asegure que todas las partes estén en buena condición.
2. Lave y seque todas las partes completamente antes del primer uso. (Refiérase a la sección de “COMO LIMPIAR” para más instrucciones.)

ADVERTENCIA: Cuando use el aparato por primera vez, usted va a notar algo de humo y olor a quemado. Esto es causado porque el aparato está quemando los residuos protectores de barniz aplicados durante el proceso de fabricación. Esto es normal y no causará daño alguno y desaparecerá con uso subsiguiente del aparato.

PRECAUCION: NUNCA SUMERJA LA PLANCHA ELECTRICA NI EL CORDON ELECTRICO EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO.

IDENTIFICACION DE PARTES



1. Tapaderas transparentes con ranuras para utensilios (3)
2. Perillas de las Tapaderas (3)
3. Charolas para Servir de acero inoxidable de 2.4 L (2.5 Qt.) (3)
4. Charola para Hornear de 7.6 L (8 Qt.) de acero inoxidable (1)
5. Control de Temperatura
6. Plancha Eléctrica de acero inoxidable
7. Agarraderas con fundas de silicón
8. Luz Indicadora de Encendido (POWER) y Temperatura (HEAT)

*NO EXPONGA LA CHAROLA PARA HORNEAR A TEMPERATURAS MAS ALTAS DE 176°C (350°F).

COMO USAR

ADVERTENCIA: ESTE APARATO NO ESTÁ DISEÑADO PARA DESCONGELAR NI PARA COCINAR SUS ALIMENTOS. LAS TEMPERATURAS DE LOW (BAJO), MEDIUM (MEDIO) Y HIGH (ALTO) SON PARA UTILIZAR CUANDO USE LA CHAROLA PARA HORNEAR CON O SIN LAS CHAROLAS PARA SERVIR SOBRE LA PLANCHA ELECTRICA.

PRECAUCIÓN: ¡NO DEJE COMIDA CALENTANDO EN ESTE APARATO POR MAS DE 4 HORAS!

FUNCION	DESCRIPCIÓN
OFF	APAGADO
WARMING TRAY	PARA PRENDER LA PLANCHA ELECTRICA
LOW	TEMPERATURA BAJA
MEDIUM	TEMPERATURA MEDIA
HIGH	TEMPERATURA ALTA

1. Coloque las charolas para servir dentro de la charola para hornear. Coloque la charola para hornear sobre la plancha eléctrica.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
3. Coloque sus alimentos previamente cocinados en las charolas para servir.
4. Coloque las tapaderas sobre las charolas para servir cuando este calentando sus alimentos; estas tienen ranuras para acomodar utensilios para servir sin tener que dejar sus alimento destapados.
5. Con el control de temperatura apagado (posición de OFF) conecte el aparato a un tomacorriente de 120V.
6. En cuanto se enchufa el aparato la luz indicadora de encendido (POWER) se enciende en color verde. Cuando seleccione un nivel de calor, la luz indicadora de temperatura (HEAT) se encenderá en rojo; la luz indicadora de temperatura (HEAT) se apaga cuando el aparato alcanza el nivel de temperatura seleccionado. ESTO NO INDICA QUE ESTÁ APAGADO EL APARATO Y EL APARATO TODAVIA VA ESTAR CALIENTE.

   ADVERTENCIA: La luz indicadora de temperatura (HEAT) se estará apagando y prendiendo porque el aparato está manteniendo la temperatura seleccionada. La luz indicadora de encendido (POWER) se mantendrá prendida hasta que el aparato es desenchufado del tomacorriente.
7. Ajuste el Control de Temperatura a su nivel deseado.
8. Una vez que haya terminado de usar su aparato, coloque el control de temperatura en la posición de "OFF" para apagarlo.
9. Desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente.
10. Remueva todo alimento sobrante de las charolas para servir.
11. Deje que el aparato enfríe completamente. Después desmonte todas las partes, lávelas y séquelas completamente antes de almacenar o usar el aparato de nuevo.

COMO USAR (CONT.)

PRECAUCIÓN: ¡NO DEJE COMIDA CALENTANDO EN ESTE APARATO POR MAS DE 4 HORAS!

USANDO LA PLANCHA ELECTRICA

PRECAUCION: La plancha eléctrica no está diseñada para descongelar ni para cocinar sus artículos. No coloque las tapaderas sobre la superficie de la plancha eléctrica cuando está en uso. **Para prevenir lesiones, solo use la plancha eléctrica con la función de 'Warming Tray" (función para plancha eléctrica) cuando coloque alimentos sobre esta.**

1. Remueva las tapaderas, charolas para servir y la charola para hornear.
2. Lave y seque la plancha eléctrica perfectamente antes de usarla. (Refiérase a la sección de "COMO LIMPIAR" para instrucciones.)
3. Coloque la plancha eléctrica sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
4. Coloque sus alimentos sobre la plancha eléctrica.
   PRECAUCION: Use cuidado cuando sirva artículos sobre la plancha eléctrica dado a que estará sumamente caliente.
5. Con el control de temperatura en apagado (OFF) enchufe el aparato al tomacorriente.
6. Coloque el control de temperatura en la posición de "Warming Tray" para poner a funcionar la plancha térmica.
7. NO DEJE SUS ALIMENTOS SOBRE LA PLANCHA ELECTRICA POR MAS DE 2 O 3 HORAS.
8. Una vez que haya terminado de utilizar la plancha eléctrica, apáguela colocando el control de temperatura en "OFF." Luego, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente.
9. Remueva alimentos que se hagan quedado.
10. Cuando la plancha se haga enfriado completamente, lávela y séquela completamente antes de guardarla o usarla de nuevo.

USANDO LA CHAROLA PARA HORNEAR CON LA PLANCHA ELECTRICA

ADVERTENCIA: La charola para hornear podrá ser utilizada en el horno y después colocada directamente sobre la plancha térmica mantener sus alimentos calientes. PARA PREVENIR LESIONES PERSONALES, SIEMPRE UTILICE MANOPLAS CUANDO SAQUE DEL HORNO LA CHAROLA PARA HORNEAR, PORQUE LAS AGARRADERAS ESTARAN CALIENTES.

PRECAUCION: LAS AGARRADERAS CON FUNDAS DE SILICON SOLO SOPORTAN CALOR HASTA 176°C (350°F).

1. Lave y seque completamente la charola para hornear y la plancha eléctrica. (Refiérase a la sección de "COMO LIMPIAR" para instrucciones.)
2. Agregue sus alimentos a la charola para hornear. Coloque la charola para hornear sobre la plancha eléctrica.
3. Con el control de temperatura colocado en apagado "OFF" enchufe el aparato al tomacorriente.
4. Coloque el control de temperatura a la temperatura deseada.
5. Siempre esté al tanto de revisar la temperatura de los alimentos regularmente para asegurarse que se mantengan, por lo mínimo, a una temperatura de 60°C (140º F).

COMO USAR (CONT.)

USANDO LA CHAROLA PARA HORNEAR CON LA PLANCHA ELECTRICA

6. Una vez que haya terminado de usar la plancha eléctrica, coloque el control de temperatura en apagado (OFF). Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente.
7. Remueva alimentos que se hagan quedado en la charola para hornear.
8. Cuando la plancha eléctrica y la charola para hornear se hagan enfriado, lave y séquelas completamente antes de guardar o usarlas de nuevo.

GUIA DE TEMPERATURA

ADVERTENCIA: Las temperaturas de la tabla toman en cuenta la temperatura cuando la charola para hornear sin o con las charolas para servir esta sobre la plancha eléctrica. La temperatura de la superficie de la plancha eléctrica será mucho más caliente que las temperaturas en esta tabla porque necesita transferir calor hacia la charola para hornear cuando incluye las charolas para servir y también cuando solo la charola para hornear esta sobre la plancha eléctrica.

FUNCION	TEMPERATURA	RECOMENDACION
WARMING TRAY (Función para la Plancha Eléctrica)	66°C (150°F)	Use esta función cuando quiera poner alimentos directamente sobre la plancha eléctrica.
LOW (Temperatura Baja)	71°C (160°F)	La mínima función de temperatura que se debe de usar cuando este la charola para hornear sobre la plancha eléctrica.
MEDIUM (Temperatura Media)	77°C (170°F)	La mínima función de temperatura que se debe de usar cuando estén las charolas para servir y la charola para hornear sobre la plancha eléctrica.
HIGH (Temperatura Alta)	82°C (180°F)	Función recomendada para alimentos que requieren una temperatura alta usando la charola para hornear sin o con las charolas para servir.

SUGERENCIAS

- Por razones de salud, es muy importante mantener todos los alimentos ya cocinados a una temperatura mínima de 60°C (140ºF) principalmente cuando se dejen por un tiempo prolongado en el aparato.
- Es muy recomendado revisar la temperatura de los alimentos regularmente cuando están en las charolas para servir o sobre la plancha eléctrica. Use un termómetro mientras este sirviendo para asegurar que estén a una temperatura de por lo menos de 60°C (140ºF).
- Todos los alimentos tienen diferentes consistencias, dependiendo de qué este sirviendo. Tal vez tenga la necesidad de ajustar la temperatura—bajarla o subirla—para mantener los alimentos a 60°C (140º F).
- La temperatura podría fluctuar dependiendo de cuanta cantidad de alimentos estén en la charola para hornear o en las charolas para servir.
- Ajuste la temperatura para evitar sobrecalentar o que se enfríen sus alimentos.
- SOLO LA CHAROLA PARA HORNEAR SE PUEDE UTILIZAR EN EL HORNO.
- Puede utilizar agua dentro de la charola para hornear para distribuir el calor mas uniformemente sin crear partes en las charolas para servir se calienten más que otras. Esto es especialmente efectivo cuando sirva salsas o platillos cremosos.
- Exponiendo las charolas para servir por periodos muy extensos de tiempo a temperaturas muy altas, puede causar descoloración en estas y la plancha térmica podría quemarse.
- Esta unidad esta diseñada para alcanzar una mínima de temperatura para cada nivel de calor. (Refiérase al "GUIA DE TEMPERATURA" para más información.)
- Todos los alimentos tienen diferentes tipos de consistencia, el cual podrán requerir más baja o más alta temperatura para mantener los alimentos calientes: por ejemplo, más alta temperatura se requiere para mantener el puré de papa caliente y más baja temperatura para la salsa "Gravy."
- Siempre opere el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

COMO LIMPIAR

- NUNCA SUMERJA LA PLANCHA ELECTRICA NI EL CORDON ELECTRICO EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO.
- NO USE NINGUN JABON, DETERGENTE, O MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR ESTE APARATO.
- SIEMPRE ASEGURESE QUE EL APARATO ESTE APAGADO, DESENCHUFADO DEL TOMACORRIENTE Y QUE SE HAGA ENFRIADO COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.

- El aparato debe estar apagado (posición OFF) y el cordón eléctrico desconectado del tomacorriente antes de empezar a limpiar el aparato.
- El aparato deberá de estar completamente enfriado antes de limpiarlo.
- Lave las tapaderas, charolas para servir, y la charola para hornear con agua y jabón.
- Solo las charolas para servir y la charola para hornear se pueden lavar en un lavaplatos.
- Limpie la plancha eléctrica con un trapo húmedo y enjabonado.
  PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la plancha eléctrica en agua o en ningún otro líquido.
- SEQUE TODAS LAS PARTES COMPLETAMENTE ANTES DE GUARDAR O USAR EL APARATO DE NUEVO.

GARANTÍA LIMITADA * UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Su aparato de cocina está construido con precisión, inspeccionados y probados antes de salir de nuestra fábrica.
2. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
3. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
4. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
5. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
6. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
7. Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:

- Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
- Los daños causados durante el envío.
- Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
- Defectos que no sean defectos de fabricación.
- Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
- Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
- Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
- Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
- Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
- Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

* Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 **estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**
Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.
Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.
** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.
18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748
Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107 Lunes a viernes 8am-5pm PST
Sitio web: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:
A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.

B. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO. Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:

1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
   a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
   b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
   c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
   d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.
4. **Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**
5. Marque el exterior del paquete:
   MAXI-MATIC EE.UU.
   18401 E. ARENTH AVE.
   CITY OF INDUSTRY, CA 91748
6. Una vez que su devolución ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.
7. **Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**